

Generalità		Torta orobica	
Presentazione	<p><b>Torta orobica</b> Formaggio "da tavola", semi-stagionato, grasso, a pasta cruda e molle, prodotto con latte vaccino intero e crudo di una sola munta, proveniente esclusivamente dagli allevamenti della provincia di Bergamo; la trasformazione deve avvenire nel medesimo territorio. La dimensione di questo formaggio rispetto ad altri della zona (stracchini, formaggelle, taleggio) è da ricercarsi nelle sue origini: è nato negli alpeggi della provincia bergamasca, dove gli animali producevano maggiori quantità di latte e i malgari disponevano di meno attrezzature per la sua trasformazione che risultava comunque più semplice rispetto ad altre lavorazioni casearie. Sono proprio le dimensioni che lo rendono diverso in termini di consistenza e gli permettono una stagionatura più lunga, mantenendo la sua compattezza. Ha forma cilindrica con facce piane di diametro 28÷30 cm, scalzo diritto di 4÷6 cm, peso di 4÷5 Kg; la crosta è sottile e morbida, umida, di colore rosa-arancio; la pasta è morbida e cremosa, di colore avorio, del tutto priva di occhiatura. Prodotto nei mesi estivi (giugno+settembre), si commercializza quasi sempre dopo una stagionatura di circa 60 giorni e si consuma come formaggio "da tavola", abbinato a vini bianchi, secchi, a bassa gradazione alcolica.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di <b>Bergamo</b> : territori montani dell'intera provincia	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento semi-estensivo Vacche di razze varie con buona presenza di <i>Bruna alpina</i> e <i>Pezzata Rossa</i>	
	Alimentazione	I foraggi con cui vengono alimentati i bovini provengono dai pascoli montani che si spingono fino alle malghe	
Storia	<p>La particolare e relativamente semplice tecnologia produttiva di questo formaggio, accomuna la Torta Orobica ad altri formaggi molli stagionati, come il più famoso Taleggio, dei quali si hanno notizie a partire dal X° secolo.</p> <p>La scarsa attrezzatura utilizzata per la produzione, accanto al limitato apporto di energie necessarie per raggiungere le basse temperature previste nella caseificazione, fanno presumere che in origine la Torta Orobica venisse prodotta durante il periodo dell'alpeggio, quando l'essenzialità delle strutture a disposizione del malgario o pastore, limitava la possibilità di trasformazione del latte.</p> <p>In questo periodo dell'anno, l'abbondanza del foraggio consentiva un aumento della produzione del latte e questa notevole disponibilità di materia prima spiega la maggior pezzatura di questo formaggio rispetto ad altri piuttosto simili, che lo rendono diverso in termini di consistenza e gli permettono una stagionatura più lunga mantenendo la sua compattezza.</p> <p>Alimento tradizionale delle Orobie, oggi la Torta Orobica è uno dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Lombardia (PAT).</p>		

Descrizione		Torta orobica	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero e Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	

	<b>Facce Diametro (cm)</b>	Piane 28÷30
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Dritto 4÷6
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	4÷5
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Fiorita
	<b>Aspetto</b>	Leggermente ruvida (con i segni dei fogli drenanti su cui appoggiano gli stampi), Umida, Presenta macchie grigiastre dovute a residui di muffe
	<b>Colore</b>	Rosa-arancio (dovuto allo sviluppo di colonie fungine di <i>Oospora crustacea</i> favorito dalle frequenti pulizie delle forme con acqua e sale)
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Poco elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Avorio
	<b>Struttura</b>	Compatto, Morbido, Leggermente cremoso (nel sottocrosta), Abbastanza Solubile
	<b>Occhiatura</b>	Assente
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Medie
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico cotto, Erbaceo (essenze fresche di montagna), Leggero odore di muffa Nelle forme più stagionate il profumo è molto simile a quello del Taleggio
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Armonico, Dolce in evidenza
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenero, Cremoso, Grasso, Poco adesivo, Abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Torta orobica</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si consuma come formaggio “da tavola”
	<b>In cucina</b>	n.d.
	<b>Vino</b>	Abbinamento con vini bianchi, secchi, a bassa gradazione alcolica

<b>Produzione</b>		<b>Torta orobica</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Giugno÷Settembre			
<b>Materia prima: • Latte • Sale</b>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla, Allevamento semi-estensivo			
	<b>Munte</b>	Una			
	<b>Trattamenti</b>	Intero			

	<b>Fisici</b>	
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	Il latte utilizzato ha una spiccata presenza di flora microbica lattica eterogenea E' consentito l'uso di fermenti lattici
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Preparazione</b>	La produzione tradizionale prevede l'uso del latte lavorato subito dopo la mungitura Al latte in caldaia possono essere aggiunti fermenti lattici e, dopo il riscaldamento della massa alla temperatura di coagulazione, viene aggiunto il caglio
	<b>Temperatura</b>	37-38 °C
	<b>Tempo</b>	30 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido
<b>Rottura del coagulo</b>	<b>Rottura coagulo</b>	Si attende la formazione del coagulo e si procede delicatamente con la rottura manuale della cagliata, utilizzando una <i>spannarola</i> , fino a raggiungere granuli delle dimensioni di una <i>nocciola</i> Completata la rottura la cagliata viene lasciata a depositarsi sul fondo della caldaia
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azioni</b>	n.a.
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Formatura Salatura</b>	Il coagulo viene estratto manualmente dalla caldaia, posto negli stampi cilindrici e lasciato a spurgare il siero per 24 ore, consolidando anche la forma Le forme vengono salate "a secco" aspergendo il sale su tutte le superfici Successivamente le forme vengono avviate alla maturazione
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	~60 giorni
	<b>°C - UR%</b>	La maturazione avviene in locali appositi, freschi e con buona umidità, disponendo le forme su assi di legno, rivoltandole spesso e pulendone le superfici con un telo imbibito di salamoia La pulizia della crosta con acqua e sale, oltre ad evitare un eccessivo sviluppo di muffe grigie superficiali, favorisce lo sviluppo di colonie fungine di <i>Oospora crustacea</i> responsabili della colorazione rosata della superficie